



Сеть хинкальных • გასინჯვა სიმდიდრით

# Таблица калорийности и содержания БЖУ блюд на 100 г

## Салаты и закуски

Бадриджани

Овощной салат  
по-тбилиски

Грузинский салат  
с говядиной

Бабагануш

Мухаммара

Икра грибная с хлебом  
пури

Домашняя икра  
из баклажанов

Соленья тёти Мананы

Закуска от Хинкалыча

Рулеты

из запеченного перца  
с сыром

Аджапсандали

Салат с хрустящими  
баклажанами и сыром

Салат со свеклой  
и домашним сыром

Теплый салат  
с говядиной

Салат с нутом

Томаты с домашней  
брынзой

Салат табуле

Жареный адыгейский  
сыр с соусом  
наршараб

Салат с битыми  
огурцами

## Супы

Харчо с говядиной

Чихиртма с курицей

Грибная юшка

Хашлама

Крем-суп из тыквы  
с беконом

С бараньими  
рёбрышками и нутом

Томатный суп  
с фасолью

Салат с бастурмой  
и томатами

Суп-пюре из чечевицы

Окрошка с говядиной

Крем-суп из кабачков

Суп с мини-хинкали

Крем-суп чкмерули

Рамен Хинкалыч

Ткемали-Кукси

## Основные блюда

Лобио с беконом и  
капустой по-гурийски

Лобио из фасоли и  
капустой по-гурийски

Долма

Долма с бараниной и  
мятным мацони

Лагман с говядиной

Жаркое по-грузински

Мини-хинкали  
с курицей в сырном  
соусе

Аджапсандали  
с говядиной

Чахохбили из курицы

Бараньи рёбрышки по-  
Кахетински

Мини-хинкали  
по-тайски

Оджахури со свининой

Оджахури с грибами

Нут с овощами

Баранина тушёная с  
зеленой фасолью

Татар-бораки с  
говядиной и мацони

Домашний холодец

Чашушули  
из говядиной

## **Блюда на мангале**

Люля-кебаб из курицы

Люля-кебаб  
из говядины

Люля-кебаб  
из баранины

Люля-кебаб  
из картофеля

Шашлык из свинины

Шашлык из курицы

Шашлык из говядины

Печень на мангале

Скумбрия на углях

Овощи на углях

Шампиньоны на углях

Картофель с салом

Кебаб из говядины в  
лаваше

## **Соусы**

Фирменный

Мацони

Аджика

Сацебели

## Мучное

Хачапури  
по-имеретински

Хачапури  
по-мегрельски

Хачапури по-аджарски

Хачапури по-аджарски  
мини

Пирог со шпинатом,  
грибами и сулугуни

Аджарские лепёшки  
с бараниной

Пирог Сокоти

Хлеб Пури

Хлебные палочки с  
сулугуни и чесноком

Пирог с тыквой,  
орехами и изюмом

Хачапури «Том Ям»

Пиде с говядиной и  
овощной сальсой

Хачапури Карбонара

Хачапури Болоньезе

Хачапури Капрезе

Хачапури Пепперони

Хачапури по-аджарски  
Чкмерули

Хачапури по-аджарски  
макси

Пирог с горбушей  
и шпинатом

Пирог с сыром,  
помидорами и луком

Хачапури по-аджарски  
с беконом

Пирог с картофелем  
и беконом

Хачапури по-аджарски  
шакшука

Мини-самса  
с бараниной и соусом  
сацебели

Аджарская лепешка с  
бараниной

## **Сладкое**

Морковный пирог

Ореховые рулеты

Хачапури по-аджарски  
с мидиями

Хачапури по-аджарски  
с рапанами

Хачапури по-аджарски  
с креветками

Хачапури по-аджарски  
с судаком и шпинатом

Хачапури с грушей и  
горгонзолой

Молочный пеламуши  
с шоколадом

Вафельный торт с  
варёной сгущёнкой

Мороженое с солёной  
карамелью и орехами

Муравейник  
с арахисом

Панна-котта  
с тархуном

**Хинкали**

Свинина и говядина  
с зеленью

Свинина и говядина  
без зелени

Баранина и зелень

Говядина

Три сыра

Грибы

Пеновани с заварным  
кремом, грушей  
и мороженым

Орешки со сгущенкой

Вишня и творог

С курицей и сулгуни

С сулгуни и томатами

Хинкали «Дай! Тай!»

Со шпинатом, грибами  
и сулгуни

С говядиной и грибами

С мидиями



С печенью и грибами

и шпинатом

С картофелем  
и грибами

С креветкой

С индейкой

С растительным мясом

С горбушей

С кальмаром

## Напитки

Глинтвейн  
алкогольный

Чай пряный

Глинтвейн  
безалкогольный

Узвар

Морс

Облепиховый чай

Айран

Чай иммунитет плюс

Мацони с мёдом  
и орехами

Чай антистресс

# Завтраки

Гранола с мацони

Каша овсяная  
с сухофруктами

Скрембл с беконом

Сырники с зеленью и  
овощной сальсой

Сырники с зеленью и  
сливочным соусом

Яичница Чирбули



# Салаты и закуски

# Бадриджани

Выход 175 г

Баклажан, грецкий орех, семена подсолнечника, чеснок, лук репчатый, масло подсолнечное, вода, соль, сахар, кориандр, уцхо-сунели, уксус винный, перец красный, зелень кинза, семена граната

## Пищевая ценность на 100 г изделия

165,03	4,45	13,97	13,97
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки

# Овощной салат по-тбилиски

Выход 250 г

Помидор свежий, огурец свежий, перец болгарский, салат листовой, лук ялтинский, орех грецкий, семена подсолнечника, уксус винный, масло подсолнечное, аджика, чеснок, уцхо сунели, хмели сунели, кориандр, соль.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

171,19	2,64	16,22	16,22
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки

# Грузинский салат с говядиной

Выход 250 г

Говядина отварная, фасоль отварная, перец болгарский, зелень кинза, салат листовой, помидор свежий, семена граната, орех грецкий, семена подсолнечника, уксус винный, масло подсолнечное, аджика, чеснок, уцхо сунели, хмели сунели, кориандр, соль

## Пищевая ценность на 100 г изделия

204,15	5,15	17,80	17,80
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки

# Бабагануш

Выход 175/40 г

Баклажаны, чеснок, масло кунжутное, лимон, зелень кинза, соль поваренная, хмели сунели, перец черный молотый, паприка молотая, лаваш, масло подсолнечное, перец болгарский, лук ялтинский.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

120,4	3,1	5,1	15,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Кунжут и продукты его переработки

# Мухаммара

Выход 150/140 г

Перец болгарский, масло подсолнечное, чеснок, орех грецкий, сухари панировочные, фреш лимонный, зира, аджика, паприка, соль, петрушка, мука, дрожжи, вода, питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

260,1	6,1	15,8	23,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки



# Икра грибная с хлебом пури

Выход 180/140 г

Лук репчатый, грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное, чеснок, орех мускатный, сливки растительные, масло сливочное, соль поваренная, перец черный молотый, мука пшеничная, дрожжи, сахар, семена граната, зелень петрушки.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

216,4	4,8	11,8	22,7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи, глютен, молоко и продукты его переработки

# Домашняя икра из баклажанов

Выход 120/70 г

Баклажаны, перец болгарский, масло подсолнечное, соль, лук репчатый, томат паста, петрушка, мука пшеничная, дрожжи, сахар, лук зеленый.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

158,4	3,4	8,1	18
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Соленья тёти Мананы

Выход 300 г

Соленые помидоры, соленые огурцы, маринованная капуста, маринованная свекла, маринованная цветная капуста, маринованный перец Цицак.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

24,4	0,9	0,9	9,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Закуска от Хинкалыча

Выход 360/70 г

Перец болгарский, помидоры свежие, соль, сахар, масло подсолнечное, уксус 9%, чеснок, перец острый чили, баклажаны, лук репчатый, томат паста, петрушка, перец черный горошек, лавровый лист, вода питьевая, мука пшеничная, дрожжи, лук зеленый, укроп, кинза.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

92,8	2,1	4,2	11,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Рулеты из запеченного перца с сыром

Выход 270 г

Перец болгарский, сыр адыгейский, сливки растительные, зелень базилик, соль поваренная, перец черный, чеснок свежий, орех грецкий, гранат, зелень петрушка.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

138,2	8,3	9,6	4,7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки

# Аджапсандали

Выход 250 г

Баклажаны, лук репчатый, перец болгарский, масло растительное, помидоры свежие, томат-паста, соль поваренная, сахар, уцхо сунели, перец черный молотый, чеснок, зелень кинза, укроп, базилик.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

152,7	1,4	13,2	7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Салат с хрустящими баклажанами и сыром

Выход 320 г

Баклажаны, крахмал кукурузный, масло подсолнечное, помидоры свежие, зелень кинзы, соус сладкий чили, орех грецкий, соль поваренная, сыр адыгейский, сливки растительные, уцхо-сунели.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

144,8	1,2	8,8	15,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработка

# Салат со свеклой и домашним сыром

Выход 250 г

Сыр адыгейский, сливки растительные, уцхо-сунели, соль поваренная, свекла, орех грецкий, лист салата, гранат, соус Наршараб(сахар, вода, гранатовый сок, лимонная кислота),масло подсолнечное.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

205,1	6,8	15,2	10,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки



# Теплый салат с говядиной

Выход 290 г

Масло подсолнечное, горчица зерновая, соус соевый, чеснок, соль, сахар, картофель, говядина, грибы шампиньоны, огурцы маринованные, лук репчатый, уксус 9%, перец чили свежий.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

157,52	4	12,12	8,25
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Горчица

# Салат с нутом

Выход 280 г

Нут, соль, лавровый лист, перец душистый, помидор, перец болгарский, огурцы свежие, кинза, укроп, петрушка, лук ялтинский, фрэш лимонный, гранат, масло подсолнечное, сахар.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

158,4	3,3	12,2	8,7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Томаты с домашней брынзой

Выход 245 г

Лист салата, помидоры, брынза, соль поваренная, зелень петрушки, чеснок, семена подсолнечника, масло подсолнечное.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

173,8	9	14,3	2,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Салат табуле

Выход 250 г

Булгур крупа, соль поваренная, вода питьевая, помидор свежий, перец болгарский, кинза, укроп, петрушка, лук ялтинский, масло подсолнечное, горчица зерновая, соус соевый, чеснок, соль, сахар, огурцы свежие, лук зеленый.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

103	1,6	7,2	8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Горчица

# Жареный адыгейский сыр с соусом наршараб

Выход 150/30 г

Сыр адыгейский, масло подсолнечное, соль поваренная, специи паприка, специи хмели-сунели, специи кориандр, специи перец черный, специи уцхо-сунели, соус наршараб(концентрат гранатового сока, сахар, вода, красный и зеленый перечный соус тобаско,лимонная к-та ), кинза зелень, гранат.

Пищевая ценность на 100 г изделия

341,5	14,1	27,1	10,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Салат с битыми огурцами

Выход 250 г

Огурцы свежие, перец чили свежий, филе куриное, соус Хойсин, масло подсолнечное, зелень кинза, соус чили сладкий, чеснок свежий, соус соевый, масло кунжутное, кунжут, арахис

## Пищевая ценность на 100 г изделия

83	6,4	3,1	7,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Арахис и продукты его переработки

# Салат с бастурмой и томатами

Выход 280 г

Помидоры, бастурма, лук репчатый (красный), зелень петрушки, масло подсолнечное, чеснок свежий, соль поваренная, гранат, зелень базилика, зелень кинзы

## Пищевая ценность на 100 г изделия

76,5	3,8	5,0	4,1
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г



# Супы



# Харчо с говядиной

Выход 250 г

Бульон говяжий, рис, томат-паста, чеснок, соль поваренная, уцхо сунели, хмели сунели, масло подсолнечное, лук репчатый, масло сливочное, кориандр, зафаран, аджика, грецкий орех, говядина отварная, перец черный молотый, сахар, зелень кинзы.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

138	4,89	8,9	11,97
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, орех грецкий

# Чихиртма с курицей

Выход 250 г

Мята, бульон куриный, яйцо куриное, лук репчатый, уксус винный, зафаран, соль поваренная, масло подсолнечное, масло сливочное, зелень кинзы, петрушка, сельдерей, филе бедра куриного.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

68,08	4,88	4,56	1,16
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Яйца, молоко и продукты его переработки

# Грибная юшка

Выход 250 г

Лук репчатый, грибы шампиньоны свежие, морковь столовая свежая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, соль поваренная пищевая, специи перец черный молотый, специи лавровый лист, грибная приправа, зелень укроп, зелень петрушка, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

42,2	1	5,2	11,97
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Хашлама

Выход 450 г

Баранина мякоть, вода питьевая, помидоры свежие, масло сливочное, перец болгарский, специи базилик сушеный, чеснок свежий. Зелень кинза, специи перец черный горошком, морковь свежая, лук репчатый, соль поваренная, масло подсолнечное, специи лавровый лист, картофель.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

55,2	2,9	3,1	4,0
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Крем-суп из ТЫКВЫ с беконом

Выход 250/30 г

Тыква, соль поваренная, сливки растительные, вода питьевая, грудинка вар- копченная, масло подсолнечное, семена тыквы очищенные, сыр брынза, лук зеленый

## Пищевая ценность на 100 г изделия

135,46	3,28	11,05	5,52
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# С бараньими рёбрышками и нутом

Выход 250 г

Баранина ребро, нут, картофель, соль, помидоры, лук репчатый, масло подсолнечное, масло сливочное, перец болгарский, сахар, базилик сухой, кинза, зира, вода.

Пищевая ценность на 100 г изделия

95	4,6	5,9	5,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Томатный суп с фасолью

Выход 250 г

Лук репчатый, перец болгарский, баклажаны, масло подсолнечное, паста томатная, сахар, соль, сок томатный, зелень базилик, специи кардамон, чеснок, аджика, фасоль, вода питьевая, лук зеленый.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

65,02	1,67	3,73	7,60
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Суп-пюре из чечевицы

Выход 270/20 г

Чечевица красная, картофель, лук репчатый, морковь, перец болгарский, чеснок, паста томатная, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный, вода питьевая, мята сушеная, паприка.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

109,4	3,3	7,3	7,60
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г



# Окрошка с говядиной

Выход 250 г

Огурцы свежие, говядина, молоко, закваска, укроп, чеснок свежий, соль поваренная, перец черный, зелень кинза.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

64,60	3,77	3,65	4,18
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Крем-суп из кабачков

Выход 250 г

Кабачки, сливки растительные, соль поваренная, специи уцхо-сунели, мускатный орех, сыр сулугуни копченый, зелень мята.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

65,69	2,60	4,27	5,89
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки

# Суп с мини-хинкали

Выход 310 г

Мини-хинкали(мука пшеничная, соль поваренная, вода питьевая, бедро куриное , сливки растительные, зелень укроп), морковь, укроп, куриный бульон.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

120,2	7,6	4,2	13
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Крем-суп чкмерули

Выход 250 г

Сливки растительные, молоко, мясо бедра куриного, специи уцхо-сунели, хмели-сунели, специи кориандр, соль поваренная, чеснок свежий, мука пшеничная, филе куриное, масло подсолнечное, морковь свежая, зелень тимьян

## Пищевая ценность на 100 г изделия

195,9	7,5	16,5	4,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, глютен

# Рамен ХинкалыЧ

Выход 650/20 г

Говядина мякоть, вода питьевая, соль поваренная, перец черный, лавровый лист, морковь, лук репчатый, соевый соус, специи азиатские(чеснок, кориандр, кинза, чили, лимонграсс, имбирь пажитник, куркума, кумин), чеснок свежий, лапша пшеничная, яйцо куриное, соевый соус, уксус рисовый, сахар песок, чеснок, перец чили свежий, шампиньоны свежие, масло растительное, аджика(Аджика сухая, паприка молотая, чеснок, уцхо-сунели, перец черный молотый, кориандр, масло подсолнечное, соль поваренная, вода питьевая), лук зеленый перо, кинза, кунжут.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

111	5,9	3,1	15,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Ткемали-Кукси

Выход 750 г

Вода питьевая, уксус 9%, рисовый уксус, соль поваренная, сахар-песок, помидоры свежие, укроп зелень, соус соевый, капуста пекинская, масло подсолнечное, лапша пшеничная, огурцы свежие, аджика п/ф (перец болгарский свежий, перец чили острый свежий, чеснок свежий), перец черный молотый, кориандр, морковь, лук зеленый, зелень кинза, кунжут, яйца куриные, соус аджика, джонджоли консервированные, соус ткемали.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

81,1	2,7	4,6	7,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Яйца куриные и продукты их переработки



# Основные блюда

# Лобио с беконом и капустой по-гурийски

Выход 250/70/50 г

Фасоль отварная, лук репчатый, чеснок, томатная паста, сахар-песок, грецкий орех, соль поваренная, аджика, уцхо сунели, кориандр, перец черный молотый, вода питьевая, капуста белокочанная, зелень укроп, свекла, специи лавровый лист, масло подсолнечное рафинированное, Уксус 9%, , мука пшеничная, дрожжи, зелень кинзы, грудинка вар- копченая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

136,2	5,5	6,7	13,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки, глютен



# Лобио из фасоли и капустой по-гурийски

Выход 250/70/50 г

Фасоль отварная, лук репчатый, чеснок, томатная паста, сахар-песок, грецкий орех, соль поваренная, аджика, уцхо сунели, кориандр, перец черный молотый, вода питьевая, капуста белокочанная, зелень укроп, свекла, специи лавровый лист, масло подсолнечное рафинированное, Уксус 9%, , мука пшеничная, дрожжи, зелень кинзы.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

127,8	4,6	5,4	15,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки

# Долма

Выход 260 г

Говядина мякоть, свинина мякоть, аджика(перец болгарский, перец чили, чеснок, соль, кориандр), крупа рисовая, кинза (зелень), укроп, тмин, кориандр, перец черный молотый, лук жареный, соль поваренная, лист винограда, чеснок, масло сливочное, вода питьевая, мацони(молоко 3,2% , закваска)

## Пищевая ценность на 100 г изделия

149,85	6,52	10,89	5,38
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Долма с бараниной и мятным мацони

Выход 260 г

Баранина мякоть, зира, аджика(перец болгарский, перец чили, чеснок, соль, кориандр), крупа рисовая, перец черный, лук репчатый, масло подсолнечное, соль поваренная, лист виноградный, чеснок, вода питьевая, мацони(молоко 3,2%, закваска), мята.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

167,9	5,3	15	2,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки

# Лагман с говядиной

Выход 300 г

Говядина мякоть, лук репчатый, перец болгарский (сладкий), морковь столовая свежая, картофель, баклажаны, масло подсолнечное рафинированное, паста томатная, специи зира, чеснок, сахар-песок, специи бадьян, соус соевый, специи перец черный молотый, соль поваренная пищевая, специи лавровый лист, бульон из говядины, лапша яичная, зелень укроп, перец острый маринованный

## Пищевая ценность на 100 г изделия

230,8	8	7,5	32,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Жаркое по-грузински

Выход 300 г

Свинина мякоть, картофель, горошек  
зеленый св/мор, лук репчатый, огурцы  
маринованные, перец сладкий, томатная  
паста, сахар-песок, вода питьевая, масло  
подсолнечное, чеснок, соль поваренная,  
уцхо сунели, хмели сунели, перец черный  
молотый, зелень кинза.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

230,8	8	7,5	32,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен

# Мини-хинкали с курицей в сырном соусе

Выход 290/120 г

Мука пшеничная, соль поваренная, вода питьевая, бедро куриное , сливки растительные, сыр плавленый, масло сливочное, хмели сунели.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

234,39	15,74	17,43	1,74
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен молоко и продукты его переработки

# Аджапсандали с говядиной

Выход 300/10 г

Говядина мякоть, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, баклажаны, перец болгарский, помидоры свежие, соль поваренная пищевая, специи перец черный молотый, специи хмели – сунели, зелень кинза, чеснок, томат-паста, сахар-песок, вода питьевая, сыр сулугуни, зелень базилик

Пищевая ценность на 100 г изделия

68	5,2	3,3	4,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Чахохбили из курицы

Выход 300 г

Бедро куриное, лук репчатый, масло подсолнечное, помидор свежий, аджика, специи перец черный молотый, паста томатная, сахар, специи кориандр, уцхо-сунели, хмели-сунели, соль поваренная, перец болгарский, чеснок, орех грецкий, зелень базилик, зелень кинза, зелень петрушка, вода питьевая, перец чили консервированный.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

136,6	6,7	11	2,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Орехи и продукты их переработки



# Бараньи рёбрышки по-Кахетински

Выход 300/10 г

Баранина рёбра, соль, перец душистый, лавровый лист, лук репчатый, морковь, вода питьевая, масло сливочное, базилик сушеный, лук ялтинский, кинза, мука пшеничная, дрожжи, сахар.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

127,1	5,9	7,7	8,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Мини-хинкали по-тайски

Выход 290/150 г

Мука в/с, вода питьевая, соль поваренная, курица мякоть бедра, сливки растительные, паста Том Ям лемонграс, соевое масло, сахар, лук шалот, галангал, красный перец чили, чеснок, мякоть тамаринда, соль, рыбный соус, экстракт анчоуса, креветочная паста, лимонная кислота, кафир-лайм, усилитель вкуса), молоко кокосовое, перец чили свежий, специи паприка, сахар песок, зелень кинза зачищенная.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

217,1	9,1	11,4	19,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, рыба и продукты ее переработки

# Оджахури со свиной

Выход 290/150 г

Свинина, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, картофель, хмели-сунели, перец черный, чеснок, укроп.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

335,02	6,14	30,18	9,80
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Оджахури с грибами

Выход 300 г

Грибы шампиньоны, грибы вешенки, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, перец черный, чеснок, картофель, специи хмели-сунели, зелень базилик, лук ялтинский.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

263	3,4	24,1	8,1
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Нут с овощами

Выход 250 г

Нут, лук репчатый, масло подсолнечное, перец болгарский, аджика, чеснок, паста томатная, сахар, вода питьевая, зира, соль, перец черный, кинза.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

114,19	4,91	4,79	15,05
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Баранина тушёная с зеленой фасолью

Выход 260 г

Баранина, лук репчатый, фасоль стручковая, помидоры, кинза, базилик, уцхо-сунели, кориандр, перец черный, соль, томатная паста, сахар, масло подсолнечное, вода.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

110,4	6,9	7,2	4,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Татар-бораки с говядиной и мацони

Выход 300 г

Мацони (молоко коровье, закваска), чеснок свежий, говядина мякоть, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, аджика, соль поваренная, специи перец черный, зелень кинза, помидоры, специи тмин, чеснок, сок томатный, специи хмели-сунели, специи паприка, мука пшеничная, лавровый лист, кинза.

Пищевая ценность на 100 г изделия

130	4,9	3,4	19,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, глютен

# Домашний холодец

Выход 360 г

Говядина, свинина, курица, лук репчатый, желатин, соль, перец черный, чеснок, вода питьевая, хрен консервированный(красный), лук зеленый, хлеб(мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, вода), укроп, петрушка.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

68,75	5,89	1,62	8,08
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен



# Чашушули из говядиной

Выход 300 г

Говядина отварная, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, аджика (перец болгарский, перец чили, чеснок, соль, кориандр), тмин, перец черный, уцхо-сунели, перец болгарский, помидор свежий, сельдерей зелень, кинза зелень, петрушка зелень, бульон говяжий, перец чили маринованный.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

104	7,6	3,7	10
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены  
Сельдерей



# Блюда на мангале

# Люля-кебаб из курицы

Выход 200/100 г

Бедро куриное, сало свиное, лук репчатый, паприка молотая, соль поваренная, перец черный молотый, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

142,14	11,01	5,97	12,18
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен

# Люля-кебаб

## из говядины

Выход 200/100 г

Говядина, бедро куриное, сало свиное, лук репчатый, паприка молотая, соль поваренная, перец черный молотый, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая

Пищевая ценность на 100 г изделия

179,67	11,23	10,34	10,29
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен

# Люля-кебаб из баранины

Выход 200/100 г

Бедро куриное, баранина, лук репчатый, жир бараний, базилик, паприка молотая, перец черный молотый, соль поваренная, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

189,48	9,81	11,88	10,34
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен

# Люля-кебаб из картофеля

Выход 200/100 г

Молоко, закваска, чеснок, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, картофель, сало свежее, соль поваренная пищевая, специи перец черный молотый.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

132,9	1,9	8,6	11,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Шашлык из свинины

Выход 200/100 г

Свинина (шейная часть), лук репчатый, базилик, перец чили сухой, зира, ( кумин), соль поваренная, паприка молотая, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

272,15	10,33	20,19	11,90
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен

# Шашлык из курицы

Выход 200/100 г

Филе куриное, лук репчатый, масло подсолнечное, соль поваренная, перец красный, паприка молотая (Чили) ,уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

98,33	14,50	1,32	11,02
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен



# Шашлык

## из говядины

Выход 200/100 г

Говядина мякоть, базилик сушеный, цитрон, соль, перец черный, масло подсолнечное, лук красный(Марс), уксус 9%, гранат, мука пшеничная, дрожжи, сахар.

Пищевая ценность на 100 г изделия

158,5	16	6,3	9,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен

# Печень на мангале

Выход 180/30/70 г

Печень говяжья, жировая сетка (баранина), хлеб Пури, уксус 9% , сахар, лук ялтинский, зерна граната, молоко, соль поваренная пищевая, специи перец чили(хлопьями), специи Кориандр

## Пищевая ценность на 100 г изделия

178,4	8,6	11,9	9,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Скумбрия на углях

Выход 210 г

Яблоки зеленые, лимон, соус чили сладкий, масло подсолнечное, соус соевый, сахар-песок, соль поваренная, специи перец черный молотый, зелень мята, тимьян зелень, чеснок свежий, специи паприка молотая, скумбрия с/м, лист салата, помидоры свежие, огурцы свежие, лук ялтинский, масло подсолнечное.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

158,5	13,6	10,03	2,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Рыба, морепродукты и продукты их переработки

# Овощи на углях

Выход 300/100 г

Помидоры свежие, баклажаны, перец сладкий масло сливочное, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

81,61	2,05	3,28	11,11
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко пи продукты его переработки, глютен

# Шампиньоны на углях

Выход 200 г

Шампиньоны свежие, соус соевый, масло подсолнечное, соль поваренная, перец черный молотый, укроп

Пищевая ценность на 100 г изделия			
64,75	6,49	4,05	0,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Картофель с салом

Выход 295 г

Картофель, сало, зерна граната, зелень кинза, соль поваренная, паприка молотая, перец

## Пищевая ценность на 100 г изделия

479,33	2,84	46,08	10,01
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Кебаб из говядины в лаваше

Выход 230/30/30 г

Лаваш, бедро куриное б/к б/к, говядина, лук репчатый, свиное сало, перец черный молотый, соль поваренная, специи паприка, помидоры свежие, специи кориандр, перец болгарский свежий, зелень петрушка, специи уцхо-сунели, сахар-песок, томат паста, чеснок свежий, уксус 9%, зелень кинза, гранат, масло подсолнечное.

Пищевая ценность на 100 г изделия

151,2	8,8	7,7	11,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен



# Соусы



# Фирменный

Выход 35 г

Перец болгарский, петрушка свежая, соль поваренная, уцхо-сунели, сахар-песок, томатная паста, чеснок

## Пищевая ценность на 100 г изделия

46,32	1,97	0,8	9,56
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Мацони

Выход 35 г

Молоко, закваска, соль поваренная, перец  
черный молотый, чеснок, зелень укроп

## Пищевая ценность на 100 г изделия

55,73	2,82	2,86	4,85
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Аджика

Выход 35 г

Аджика сухая, паприка молотая, чеснок, уцхо-сунели, перец черный молотый, кориандр, масло подсолнечное, соль поваренная, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

38,83	5,19	16,74	16,69
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Сацебели

Выход 35 г

Томатная паста, лук красный ялтинский, кинза (зелень), соль поваренная, сахар-песок, кориандр, аджика, перец черный молотый, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

62,62	2,64	0,01	12,68
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г



**Мучное**

# Хачапури по-имеретински

Выход 330 г

Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни

## Пищевая ценность на 100 г изделия

285,21	11,67	14,14	24,27
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури по-мегрельски

Выход 350 г

Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни

## Пищевая ценность на 100 г изделия

282,70	11,96	14,27	22,88
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки

# Хачапури по-аджарски

Выход 360 г

Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни

## Пищевая ценность на 100 г изделия

278,23	10,90	14,86	22,36
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца



# Хачапури по-аджарски мини

Выход 170 г

Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, яйцо перепелиное

## Пищевая ценность на 100 г изделия

293,18	10,76	15,55	24,58
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Пирог со шпинатом, грибами и сулугуни

**Выход 360 г**

Шпинат св/мор, шампиньоны свежие, сливки растительные, лук репчатый, масло подсолнечное, уцхо-сунели, соль поваренная, грибная приправа, мука пшеничная, маргарин, дрожжи, молоко, яйцо куриное, масло сливочное, сыр сулугуни

**Пищевая ценность на 100 г изделия**

<b>289,97</b>	<b>6,67</b>	<b>18,69</b>	<b>22,26</b>
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Аджарские лепёшки с бараниной

Выход 350 г

Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, соус сацибели, баранина , аджика, соль поваренная, перец черный молотый, кинза (зелень), тмин, уцхо-сунели, лук репчатый, масло подсолнечное, чеснок

Пищевая ценность на 100 г изделия

288,59	11,12	16,01	24,64
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Пирог Соко́ти

Выход 320 г

Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, бедро куриное, шампиньоны свежие, лук репчатый, перец черный молотый, базилик, кориандр, сливки растительные, грибная приправа, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни

## Пищевая ценность на 100 г изделия

298	9,3	19,5	21,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хлеб Пури

Выход 70 г

Мука пшеничная, дрожжи, соль поваренная, сахар-песок, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

202,16	6,56	0,62	39,98
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Хлебные палочки с сулугуни и чесноком

Выход 250/40 г

Зелень петрушка, масло подсолнечное, чеснок, соль поваренная пищевая, сыр плавленый, сливки растительные, вода питьевая, масло сливочное, хмели-сунели, специи мускатный орех, мука пшеничная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, маргарин, молоко, дрожжи

## Пищевая ценность на 100 г изделия

300	9,6	18,3	24,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Пирог с тыквой, орехами и изюмом

Выход 360 г

Тыква, изюм, орех грецкий, сахар песок, специи корица, мед, вода питьевая, мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, молоко

## Пищевая ценность на 100 г изделия

276,79	4,55	12,85	32,59
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, орехи и продукты их переработки

# Хачапури «Том Ям»

Выход 360 г

Паста Том Ям (лемонграсс, соевое масло, сахар, лук шалот, галангал, красный перец чили, чеснок, мякоть тамаринда, соль, рыбный соус, экстракт анчоуса, креветочная паста, лимонная кислота, кафир-лайм, усилитель вкуса), молоко кокосовое, перец чили свежий, сливки растительные, крахмал картофельный, вода питьевая, сахар, креветка тигровая, масло подсолнечное, чеснок, мука пшеничная, соль, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, маргарин, молоко, дрожжи, кинза.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

280,1	11	16,2	22,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, рыба, моллюски и продукты их переработки



# Пиде с говядиной и овощной сальсой

Выход 360 г

Говядина мякоть, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, аджика, соль поваренная, специи перец черный, зелень кинза, помидоры, специи тмин, чеснок, сок томатный, специи хмели-сунели, специи паприка, мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, перец болгарский, зелень кинза

## Пищевая ценность на 100 г изделия

185,7	7,2	8,2	20,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури Карбонара

Выход 360 г

Сливки растительные, молоко, соус соевый, бекон, масло подсолнечное, перец черный, соль, мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, пармезан, вода питьевая, дрожжи, маргарин.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

294,48	6,94	18,65	24,66
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури Болоньезе

Выход 320 г

Говядина, лук репчатый, томатная паста, помидоры свежие, масло подсолнечное, соль, чеснок, перец черный, лавровый лист, базилик свежий, сахар, мука пшеничная, адыгейский сыр, брынза, сулугуни, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, дрожжи, молоко.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

270,3	9	15,4	23,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури Капрезе

Выход 320 г

Мука пшеничная, соль, вода питьевая, адыгейский сыр, брынза, сулгуни, помидор свежий, сыр моцарелла, яйцо куриное, масло сливочное, базилик свежий, орех кедровый, сыр пармезан, чеснок, масло подсолнечное, дрожжи, маргарин.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

279,1	9,4	16,7	22,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури Пепперони

Выход 320 г

Мука пшеничная, соль, вода питьевая, колбаса пепперони, сыр адыгейский, брынза, сулугуни, яйцо куриное, масло сливочное, дрожжи, молоко, маргарин, масло подсолнечное.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

332,6	10,6	21,9	23,1
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, орехи и проработки их переработки

# Хачапури по-аджарски Чкмерули

Выход 340 г

Сливки растительные, молоко, мука пшеничная, куриное бедро, масло подсолнечное, сулугуни копченый, чеснок, соль, зафаран, уцхо-сунели, хмели-сунели, перец черный, маргарин, дрожжи, яйцо куриное, масло сливочное, кинза, адыгейский сыр, брынза, сцлугуни.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

285,6	9,4	16,7	24,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури по-аджарски макси

Выход 800 г

Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни

## Пищевая ценность на 100 г изделия

312	10,9	21,4	19,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Пирог с горбушей и шпинатом

Выход 360 г

Горбуша свежая, шпинат свежий, сливки растительные, соль поваренная, лимон цедра, чеснок свежий, зафаран, масло подсолнечное, тесто слоено-дрожжевое, мука пшеничная, яйцо куриное, сыр сулугуни, масло сливочное

## Пищевая ценность на 100 г изделия

313	9,1	19,3	25,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, рыба и продукты ее переработки



# Пирог с сыром, помидорами и луком

Выход 420/50 г

Мука пшеничная, молоко, маргарин, соль поваренная, сахар, дрожжи сухие, масло подсолнечное, яйцо куриное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, лук зеленый, кориандр, уцхо, перец черный, помидоры свежие, масло сливочное, закваска, специи чили хлопья.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

210,9	4,6	13,5	17,7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури по-аджарски с беконом

Выход 340 г

Тесто на хачапури (мука в/с, молоко 3,2%, маргарин столовый, соль поваренная, сахар-песок, дрожжи сухие, масло подсолнечное, яйца куриные), начинка сырная (сыры: сулугуни, адыгейский, брынза), бекон с/к, масло сливочное

## Пищевая ценность на 100 г изделия

282,9	11,5	16,3	22,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца куриные

# Пирог с картофелем и беконом

Выход 380 г

Мука пшеничная, маргарин, сахар, дрожжи сухие, молоко, масло сливочное, яйцо куриное, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, грудинка вар/копченая, соль поваренная, перец черный

## Пищевая ценность на 100 г изделия

189,9	6,2	7,2	25,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури по-аджарски шакшука

Выход 360 г

Мука в/с, соль поваренная, маргарин, дрожжи, сыр Адыгейский, Брынза, Сулугуни, яйца куриные, масло сливочное, зелень кинза, помидоры свежие, чеснок свежий, базилик сушеный, перец болгарский свежий, лук репчатый, перец острый свежий, перец черный молотый, кориандр молотый, специи зира, зелень петрушки, масло подсолнечное, томат паста, сахар-песок, специи паприка молотая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

218,8	7,7	11,0	22,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Мини-самса с бараниной и соусом сацебели

Выход 200/30 г

Тесто слоеное дрожжевое, баранина мякоть, специи зира, соль поваренная, лук репчатый, жир говяжий, мука пшеничная, яйцо куриное, кунжут, паста томатная, лук репчатый (красный), зелень кинза, сахар-песок, специи кориандр, перец болгарский свежий, перец острый свежий, чеснок свежий, перец черный молотый

## Пищевая ценность на 100 г изделия

283,6	7,2	18,1	22,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Аджарская лепешка с бараниной

Выход 300 г

Мука пшеничная в/с, соль поваренная, дрожжи , сахар-песок, масло подсолнечное, маргарин, баранина мякоть, перец острый свежий, перец болгарский свежий, чеснок свежий, перец черный молотый, зелень кинза, специи кориандр, специи тмин, специи уцхо-сунели, лук репчатый, масло сливочное, яйцо куриное, томат паста, лук репчатый (красный).

## Пищевая ценность на 100 г изделия

235,0	8,7	10,9	25,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца

# Хачапури по-аджарски с мидиями

Выход 320/15 г

Мидии, лук репчатый, перец болгарский, помидоры свежие, томатная паста, аджика (перец болгарский, перец чили, чеснок, соль, кориандр), мускатный орех, соль поваренная, сахар, перец черный, хондаши, чеснок, масло подсолнечное, вода питьевая, мука пшеничная, молоко, маргарин, дрожжи сухие, яйцо куриное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, масло сливочное, лимон, зелень базилик.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

211,6	8,0	10,0	22,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, моллюски и продукты их переработки



# Хачапури по-аджарски с рапанами

Выход 320/15 г

Рапаны, лук репчатый, масло подсолнечное, сливки растительные, соль поваренная, соус соевый, перец черный, хондаши, мука пшеничная, вода питьевая, молоко, маргарин, дрожжи сухие, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, лимон, зелень базилик.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

241,0	9,3	12,7	22,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, моллюски и продукты их переработки



# Хачапури по-аджарски с креветками

Выход 370 г

Креветки, масло подсолнечное, лук репчатый, чесночное, сливки растительные, мука пшеничная, вода питьевая, соль поваренная, перец черный, хондаши, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, маргарин, молоко, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулгуни, масло сливочное, помидоры черри, зелень петрушка.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

243,2	8,4	14	20,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, моллюски и продукты ее переработки

# Хачапури по-аджарски с судаком и шпинатом

Выход 360 г

Шпинат свежий, лук репчатый, масло подсолнечное, сливки растительные, соль поваренная, специи уцхо-сунели, хондаши, судак филе, мука пшеничная, маргарин, сахар, дрожжи сухие, молоко, масло сливочное, яйцо куриное.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

229,1	9,4	11,4	22,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, яйца, рыба и продукты ее переработки

# Хачапури с грушей и горгонзолой

Выход 380 г

Мука в/с, масло сливочное 72,5%, молоко 3,2%, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, яйцо куриное, груша, сыр горгонзола, мед, орех грецкий.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

11,1	13,9	21,1	254,0
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, глютен, орехи и продукты их переработки.



**Сладкое**

# Морковный пирог

Выход 150 г

Морковь свежая, манная крупа, масло подсолнечное, разрыхлитель, вода питьевая, специи кардамон, лимон, сахар-песок, ванилин, изюм, сахарная пудра, зелень мята, орех грецкий

## Пищевая ценность на 100 г изделия

245,2	3,2	7,3	41,7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, орехи и продукты его переработки

# Ореховые рулеты

Выход 125/50 г

Вишня св/мор, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая, масло сливочное, орех грецкий, яйцо куриное, мука пшеничная, сахарная пудра, зелень мята

Пищевая ценность на 100 г изделия			
359,76	5,29	19,77	41,33
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки, орехи и продукты его переработки, яйца

# Молочный пеламуши с шоколадом

Выход 100 г

Молоко 2.5 %-, мука пшеничная, масло сливочное, крахмал картофельный, сахар-песок, ванильная пудра, желатин пищевой, шоколад молочный, сливки растительные, сахарная пудра, какао порошок, зелень мята

Пищевая ценность на 100 г изделия

368,01	5,72	21,15	49,21
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Вафельный торт с варёной сгущёнкой

Выход 105 г

Масло сливочное, сгущённое молоко  
варёное, коржи вафельные(вода питьевая,  
мука пшеничная, масло подсолнечное  
рафинированное дезодорированное,  
соль, разрыхлитель, эмульгатор – лецитин  
соевый), арахис, мята

Пищевая ценность на 100 г изделия

419	7,35	21,56	49,21
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, арахис



# Мороженое с солёной карамелью и орехами

Выход 120/30 г

Мороженое пломбир, карамель  
солёная(топпинг), орех грецкий, мята

Пищевая ценность на 100 г изделия

275,9	3,5	16	29,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, орехи  
и продукты их переработки

# Муравейник с арахисом

Выход 150 г

Печенье сахарное, молоко сгущенное  
вареное, масло сливочное, орех арахис,  
сахарная пудра, мята свежая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

433,2	7,4	19,1	57,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, арахис

# Панна-котта с тархуном

Выход 180/25 г

Молоко, закваска, сахар, зелень тархун, желатин, вода питьевая, клубника свежая, мята свежая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

107,6	2,7	1,3	21,3
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Пеновани с заварным кремом, грушей и мороженым

Выход 150/40 г

Тесто слоеное дрожжевое, яйцо куриное, крем заварной(молоко, мука пшеничная, сахар ванильный, соль поваренная, яйцо куриное, масло сливочное, сахар), груша карамелизированная(груша свежая, масло сливочное, сахар, сахар ванильный, уксус винный, зелень тимьян), сахарная пудра, мороженое пломбир, зелень тимьян

## Пищевая ценность на 100 г изделия

323,5	5,6	16,4	38,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, глютен, яйца

# Орешки со сгущенкой

Выход 120 г

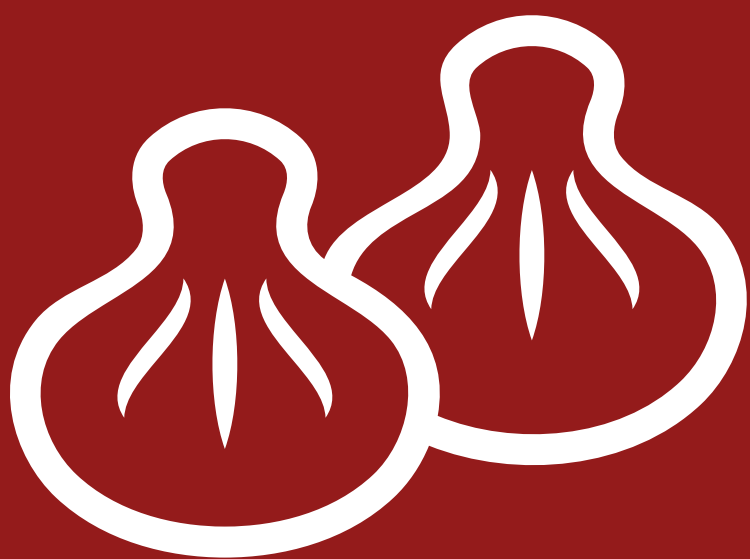
Мука пшеничная, специи ванилин, разрыхлитель для теста, соль поваренная, сахар-песок, яйца куриные, маргарин столовый, молоко сгущенное вареное, орех грецкий, сахарная пудра, зелень мята

## Пищевая ценность на 100 г изделия

476,3	8,8	22,4	59,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, глютен, орехи и продукты их переработки



**Хинкали**

# Свинина и говядина с зеленью

Выход 85 г

Свинина, говядина мякоть, аджика, лук репчатый, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, специи тмин, мука пшеничная, вода питьевая зелень кинза

Пищевая ценность на 100 г изделия

195,96	5,52	9,62	21,04
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены  
Глютен

# Свинина и говядина без зелени

Выход 85 г

Свинина, говядина мякоть, аджика, лук репчатый, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, специи тмин, мука пшеничная, вода питьевая

Пищевая ценность на 100 г изделия

194,23	5,46	9,43	21,12
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены  
Глютен



# Баранина и зелень

Выход 85 г

Мука пшеничная, вода питьевая, зелень кинза, баранина мякоть, баранина жир, лук репчатый, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, специи тмин, специи кориандр, аджика

## Пищевая ценность на 100 г изделия

182,28	6,23	8,17	20,32
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Говядина

Выход 85 г

Говядина мякоть, говядина жир, чеснок, специи уцхо-сунели, специи кориандр, специи паприка молотая, специи перец черный молотый, горчица, соль поваренная, зелень укроп, аджика, мука пшеничная, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

178,65	6,80	7,69	19,93
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Три сыра

Выход 85 г

Молоко питьевое, сливки растительные, специи уцхо- сунели, специи кориандр, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, мука пшеничная, соль поваренная, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

210,49	9,40	8,27	22,14
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# Грибы

Выход 85 г

Грибы свежие шампиньоны, лук репчатый, масло подсолнечное, соль поваренная, чеснок свежий, сливки растительные, молоко, зелень укроп, специи перец черный молотый, специи кориандр, специи грибные, вода питьевая, мука пшеничная

## Пищевая ценность на 100 г изделия

156,64	4,53	5,17	22,75
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки

# Вишня и творог

Выход 85 г

Вишня св/мор, сахар-песок, крахмал  
картофельный, творог полужирный, мука  
пшеничная, соль поваренная, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

162,99	4,75	1,18	32,99
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки

# С курицей и сулугуни

Выход 85 г

Куриное бедро, сыр сулугуни, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, вода питьевая, мука пшеничная

## Пищевая ценность на 100 г изделия

168,8	9,5	6,9	17,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки

# С сулугуни и томатами

Выход 85 г

Сыр сулугуни, помидор свежий, масло растительное, базилик свежий, молоко, сливки растительные, специи уцхо-сунели, соль поваренная, вода питьевая, мука пшеничная

## Пищевая ценность на 100 г изделия

199,7	6,6	10,8	19,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты его переработки

# Хинкали

## «Дай! Тай!»

**Выход 85 г**

Мякоть бедра куриного, креветки тигровые, паста Том Ям (лемонграс, соевое масло, сахар, лук шалот, галангал, красный перец чили, чеснок, мякоть тамаринда, соль, рыбный соус, экстракт анчоуса, креветочная паста, лимонная кислота, кафир-лайм, усилитель вкуса), молоко кокосовое, кинза, вода питьевая, паприка, сахар, лайм, помидоры черри, бульон куриный, мука пшеничная, соль, перец чили свежий, специи хондаши.

### Пищевая ценность на 100 г изделия

<b>201,1</b>	<b>12,8</b>	<b>5,8</b>	<b>24,4</b>
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

### Аллергены

Глютен, моллюски и продукты их переработки



# Со шпинатом, грибами и сулугуни

Выход 85 г

Шпинат свежий, сыр сулугуни, фарш  
грибной с луком(шампиньоны, лук репчатый,  
масло подсолнечное, чеснок, соль), сливки  
растительные, молоко 3,2%, соль, специи  
уцхо-сунели, перец черный, грибная  
приправа, мука пшеничная, вода питьевая.

Пищевая ценность на 100 г изделия

145,5	5,6	3,6	22,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, молоко и продукты их переработки

# С говядиной и грибами

Выход 85 г

Говядина, жир говяжий, перец болгарский, перец чили, чеснок, кориандр, соль, уцхо-сунели, перец черный, аджика сухая, горчица зернистая, соль, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло подсолнечное, мука пшеничная, вода питьевая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

143,5	6,6	5,4	17,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

Аллергены

Глютен

# С мидиями

Выход 85 г

Мидии, лук репчатый, масло подсолнечное, укроп, чеснок, сливки растительные, перец черный, хондаши, соль, вода питьевая, мука пшеничная.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

155,83	5,50	4,16	23,85
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, моллюски и продукты их переработки

# С печенью и грибами

Выход 85 г

Печень куриная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, перец черный, чеснок, сливки растительные, вода питьевая, укроп, шампиньоны, мука пшеничная

Пищевая ценность на 100 г изделия

159,2	7	6,2	18,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# С картофелем и грибами

Выход 85 г

Картофель, вешенки, лук репчатый, масло подсолнечное, укроп, соль, перец черный, грибная приправа, мука, вода питьевая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

171,03	4,32	4,41	27,36
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# С индейкой

Выход 85 г

Филе индейки, лук репчатый, чеснок, прованские травы, смесь перцев, соль поваренная, петрушка, мука пшеничная, вода питьевая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

132,6	9	2,8	17,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен

# С горбушей и шпинатом

Выход 85 г

Горбуша, вода питьевая, шпинат свежий, сливки растительные, соус соевый, лук репчатый, масло подсолнечное, специи уцхо-сунели, соль поваренная, мука пшеничная.

Пищевая ценность на 100 г изделия

185,93	7,19	6,82	23,57
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, рыба и продукты ее переработки

# С креветкой

Выход 85 г

Креветка вар/мор, соус соевый, лук репчатый, чеснок свежий, масло подсолнечное, помидор свежий, зелень укроп, зелень петрушка, сливки растительные, соль поваренная, мука пшеничная, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

163,69	7,66	4,47	23,22
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, моллюски и продукты их переработки



# С растительным мясом

Выход 85 г

Фарш растительный (вода, текстурированный растительный белок (соевый, гороховый, рисовый), рафинированные дезодорированные растительные масла (рапсовое, кокосовое, подсолнечное) и доли соевого белка, соль пищевая, ароматизатор натуральный, растительные волокна, глюкоза, перец черный молотой, красители - концентрат сухой свекольный, карамельный колер, антиокислитель - лимонная кислота, витамин D3, витамин B12.), аджика (перец болгарский свежий, перец чили свежий, чеснок свежий, специи кориандр, соль поваренная, лук репчатый, перец черный, специи тмин, зелень кинза, мука пшеничная, вода питьевая

## Пищевая ценность на 100 г изделия

110,5	3,2	2,8	18,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Глютен, соя и продукты ее переработки

# С кальмаром

Выход 85 г

Кальмар очищенный замороженный, лук репчатый, масло подсолнечное, сливки растительные, чеснок, соль поваренная, перец черный молотый, специи Хондаши, вода питьевая, соевый соус, тесто на хинкали (мука пшеничная в/с, соль пищевая поваренная).

## Пищевая ценность на 100 г изделия

180,6	10,9	4,6	23,9
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Морепродукты и продукты и продукты их переработки, глютен



# Напитки

# Глинтвейн алкогольный

Выход 180 мл

Вино красное полусладкое, бадьян,  
кардамон, гвоздика, корица, мёд, апельсин

## Пищевая ценность на 100 г изделия

86,2	0,6	0,3	8,7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Глинтвейн безалкогольный

Выход 185 мл

Концентрат глинтвейна(сахар, вода, соки концентрированные из винограда красного, вишни, черноплодной рябины, апельсина, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности-лимонная кислота,консервант-сорбат калия, растительный экстракт гвоздики, краситель-кармуазин. Содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей ), корица, бадьян, апельсин, вода питьевая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

41,1	1,8	0,4	7,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Облепиховый чай

Выход 185 мл

Концентрат из облепихи (сахар, облепиха, пюре облепиховое, вода, лимонная кислота, концентрат –сорбат калия), корица, апельсин, мята, вода питьевая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

20,4	0,4	0,3	4,1
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Чай иммунитет ПЛЮС

Выход 395/15 мл

Имбирь свежий(корень), чай черный  
пакетированный, мёд, корица палочки, вода  
питьевая, лимон

Пищевая ценность на 100 г изделия

32,3	0,4	0,1	7,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Чай антистресс

Выход 380/15 мл

Травы сухие: мелисса, ромашка, чабрец, мята свежая, чай зеленый россыпь, мёд, вода питьевая, лимон

## Пищевая ценность на 100 г изделия

24,9	0,1	0	6,1
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г



# Чай пряный

Выход 380/15 мл

Гвоздика, бадьян, кардамон, корица палочки, чай черный пакетированный, вода питьевая, мёд, лимон

## Пищевая ценность на 100 г изделия

33	0,4	0,2	7,4
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Узвар

Выход 220 мл

Смесь сухофруктов, вода питьевая, сахар.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

52,8	0,2	0	13
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Морс

Выход 220 мл

Смородина черная, клюква, сахар, вода питьевая.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

45,3	0,1	0	11,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

# Айран

Выход 220 мл

Цельное молоко (фермерское), артезианская вода, закваска на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и болгарской палочки, соль пищевая. С зеленью на выбор(петрушка, укроп, мята, базилик, кинза)

## Пищевая ценность на 100 г изделия

25,00	1,4	1,7	1,0
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки

# Мацони с мёдом и орехами

Выход 230 мл

Мацони(молоко 3,2%, закваска), мёд, орехи  
грецкие, мята

Пищевая ценность на 100 г изделия

104,65	3,32	5,16	11,84
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки



**Завтраки**

# Гранола с мацони

Выход 250 мл

Гранола (овсяные хлопья, мед, масло подсолнечное, орехи грецкие, изюм, курага, вишня вяленая), мацони (молоко 3,2%, закваска на мацони термостатическая), зелень мята.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

170,6	3,4	7,8	21,8
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, орехи и продукты их переработки

# Каша овсяная с сухофруктами

Выход 220/30 мл

Овсяные хлопья, молоко 3,2%, вода питьевая, соль поваренная, масло сливочное, изюм, курага, орех грецкий, зелень мяты, мед.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

100,3	2,1	3,7	14,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, орехи и продукты их переработки



# Скрембл с беконом

Выход 290 мл

Яйцо куриное, молоко 3,2%, соль поваренная, бекон с/к, сыр сулугуни, масло подсолнечное, масло сливочное, хлеб пури (мука в/с, дрожжи сухие, соль поваренная, сахар-песок, вода питьевая), масло сливочное с зеленью (масло сливочное, зелень кинза)

## Пищевая ценность на 100 г изделия

162,2	4,0	12,2	9,2
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, яйца куриные, глютен

# Сырники с зеленью и овощной сальсой

Выход 320 мл

Сырники (творог 9%, крупа манная, соль поваренная, яйцо куриное, зелень: укроп, петрушка, лук зеленый, мука пшеничная в/с), масло подсолнечное, зелень кинза, соус сальса (лук репчатый, помидоры свежие, масло подсолнечное, специи перец черный молотый, чеснок).

## Пищевая ценность на 100 г изделия

84,7	6,8	3,1	7,5
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки.

# Сырники с зеленью и сливочным соусом

Выход 230 мл

Сырники (творог 9%, крупа манная, соль поваренная, яйцо куриное, зелень: укроп, петрушка, лук зеленый, мука пшеничная в/с), масло подсолнечное, бекон с/к, соус сливочно-копченый (бекон с/к, молоко 3,2%, сливки растительные, мука пшеничная, соль поваренная), зелень кинза.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

170	12,6	9,9	7,7
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Молоко и продукты его переработки, яйца куриные, глютен.

# Яичница Чирбули

Выход 300 мл

Яйцо куриное, соус сальса (лук репчатый, помидоры свежие, масло подсолнечное, специи перец черный молотый, чеснок), соль поваренная, зелень: укроп, петрушка, кинза, лук перо.

## Пищевая ценность на 100 г изделия

90,4	6,8	5,4	3,6
ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г

## Аллергены

Яйца куриные